Horno empotrado

Instrucciones de funcionamiento

LE641122S

Lea por favor este manual de instrucciones con atención antes de usar el horno.
Esto asegurará que usted se ha familiarizado con información importante de seguridad y la operación correcta del horno.
Le rogamos que guarde este manual en un lugar fácilmente accesible y que lo consulte en todo momento.
Le rogamos que transfiera este manual al nuevo dueño si vende el horno.

P/No. :MFL38546308

Advertencia

Estimado cliente,

Ha comprado un electrodoméstico de alta calidad de nuestra compañía.

Gracias por su compra.

Para garantizar muchos años de perfecto uso de su horno, y para familiarizarse con todas las funciones del electrodoméstico, le rogamos que lea este manual de instrucción con atención.

Le rogamos que preste particular atención a la sección que contiene las instrucciones de seguridad en las primeraspáginas.

Mantenga el manual de instrucciones un lugar seguro para consultarlo si se presentase alguna duda. Si vendiese el electrodoméstico, le rogamos que entregue el manual de instrucciones al nuevo dueño.

Índice

Seguridad..... 6~10
Descripción del electrodoméstico 11
Panel de control ..... 12~13
Accesorios ..... 14~15
Correderas telescópicas (accesorio especial) ..... 16~17
Antes de uso inicial 18
Ajustar la hora 18
Limpieza inicial..... 19
Uso del horno ..... 20~37
Modos de funcionamiento ..... 20~23
Encendido del horno 24
Cambiar la temperatura del horno 25
Encendido del horno 26
Corte de seguridad 27
Funciones y símbolos del reloj 28
Ajustar los temporizadores..... 29
Tiempo final de cocción/horneado ..... 30~31
Programación del final de cocción/horneado ..... 32~33
Combinación del tiempo total y del final de cocción/ horneado ..... 34~35
Ajustar la hora 36
Dispositivo de seguridad infantil..... 37
Horneado ..... 38~39
Tablas de horneado ..... 40~44
Asado 45
Tabla para asar..... 46~47
Asado a la grill..... 48~49
Tabla del asado a la grill 49
Descongelación..... 50

Tabla de descongelación 50
Funciones especiales 51
Hacer yogur 51
Fermentación de la masa 51
Probar platos según 44547 ..... 52~53
Limpieza y cuidados ..... 54~57
Luz del horno 58
Puerta del horno ..... 59~65
Solución de problemas ..... 66~67
Códigos de error 68
Especificaciones técnicas ..... 69~70
Instrucciones de instalación 71
Atención al cliente y piezas de repuesto 72

Seguridad

Uso apropiado

Utilice el horno solamente para la preparación de alimentos en su hogar. No utilice el horno de manera distinta a la indicada en este manual de instrucciones.

No se permite y puede ser peligroso cualquier otro uso o aplicación.

No utilice el horno para calentar una sala. Debido a las altas temperaturas del interior del horno, pueden comenzar fácilmente a arder objetos inflamables situados cerca del electrodoméstico.

El fabricante no se responsabiliza por daños causados por uso incorrecto.

Instrucciones generales de seguridad

Seguridad eléctrica

- Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.
- Antes de conectar el electrodoméstico, compruebe que los datos de la placa de potencia nominal son compatibles con su fuente de alimentación. (La placa de potencia nominal está situada a la izquierda de la parte interior de la puerta).
- Si el electrodoméstico se ha dañado visiblemente durante el transporte, no lo utilice. En estas circunstancias, póngase en contacto con su comercio o el centro de servicio de LG.
- El electrodoméstico únicamente debe ser conectado por un electricista profesional cualificado. La seguridad eléctrica sólo está garantizada cuando el electrodoméstico está conectado a un sistema protector correctamente instalado con un conductor de toma a tierra. Una instalación incorrecta puede dar lugar a riesgos y a daños considerables por los cuales el fabricante no acepta ninguna responsabilidad.

- En caso de cualquier daño o de cualquier avería en el electrodoméstico, desconéctelo de la fuente de alimentación
  - quitando totalmente o cambiando del fusible de seguridad de la instalación del edificio,
  - desconectando el enchufe de la red.
- No saque el enchufe de su toma por el cable, sino siempre agarrando el enchufe en sí.
- Si se daña el cable de alimentación, deberá substituirlo por un cable especial instalado por un electricista cualificado para evitar cualquier tipo de riesgo. Puede solicitar este cable al fabricante o a su distribuidor especialista.
- No deben utilizarse adaptadores múltiples o cables de la extensión.
- El electrodoméstico únicamente debe ser reparado por un electricista profesional cualificado. Póngase en contacto con nuestro centro de servicio de LG o con su distribuidor especialista.
- Proceda con la precaución al conectar electrodomésticos eléctricos a tomas cercanas a este electrodoméstico: no deben tenderse cables eléctricos cerca del área de coccion del hornillo ni las puertas del horno. Los cables pueden derretirse, con el riesgo de cortocircuito subsiguiente.
- Deje enfriar el horno para su manipulación, para evitar quemaduras.
- Esta conexión puede realizarse con el enchufe disponible o añadiendo un interruptor en el cableado fijo según las normas de cableado.
- No utilice detergentes abrasivos o espátulas para limpiar el cristal de la puerta del microondas, ya que podrían dañar la superficie y provocar la rotura del cristal.

⚠ ADVERTENCIA!

Los componentes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se deberían mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

Seguridad

Seguridad durante la operación

⚠ ADVERTENCIA!

- Cuando el horno está funcionando, observará que se calientan las áreas siguientes:
  - el interior del horno, especialmente los elementos de calefacción;
  - los interruptores, y el asa de la puerta del horno después de una larga operación.

Hay riesgo de quemarse. Por lo tanto, debe mantener a los niños alejados del horno.

- Si está utilizando ingredientes en el horno que contienen alcohol, puede crearse una mezcla inflamable de aire y alcohol. En este caso, abra la puerta del horno con cuidado. Evite cualquier luz, chispas o llamas vivas cerca del horno.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños de corta edad del electrodoméstico.
- Las piezas accesibles pueden calentarse cuando la grill está en funcionamiento. Mantenga alejados a los niños.

⚠ ADVERTENCIA!

- Cuando la grill está funcionando, pueden calentarse las partes expuestas del horno. Mantenga a los niños alejados a una distancia prudente del electrodoméstico.
- La placa puede calentarse mucho. En el caso de las cocinas con placa, gire las asas de la sartén o cacerola hacia adentro para evitar que los niños puedan volcarlas y salpicarle su contenido.

Seguridad durante la operación

⚠ ADVERTENCIA!

- No utilice detergentes abrasivos o espátulas para limpiar el cristal de la puerta del microondas, ya que podrían dañar la superficie y provocar la rotura del cristal.
- No limpie el electrodoméstico usando chorros de vapor o limpiadores de alta presión. El vapor puede dar lugar a cortocircuitos en componentes que reciben alimentación eléctrica.

Cómo evitar daños a su electrodoméstico:

- No coloque papel de aluminio, bandejas, cazuelas o similares directamente en la superficie del horno. La acumulación de calor resultante puede dañar la superficie del esmalte.
- Cocine alimentos ultracongelados tales como pizzas en los estantes y no en las bandejas del horno. Debido a la gran diferencia de temperatura, las bandejas del horno pueden combarse.
- Los zumos de fruta que goteen de la bandeja producen marcas que no pueden quitarse. Para tortas muy húmedas, utilice únicamente un molde profundo.
- No ponga ninguna carga sobre la puerta abierta del horno.
- Nunca vierta el agua directamente sobre el horno en caliente. El vapor de agua resultante puede provocar quemaduras, un mal funcionamiento eléctrico o dañar la superficie del esmalte.
- Trate su horno con cuidado para evitar dañarlo (p.ej. los paneles de cristal de las puertas del horno).
- Nunca almacene materiales inflamables en el interior del horno ya que pueden prenderse al encenderse el horno.
- Nunca almacene alimentos en el interior del horno ya que puede dañar la superficie del esmalte.
- No utilice limpiadores abrasivos o raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno: pueden rayar la superficie, lo cual puede ocasionar una rotura del cristal.

Seguridad

Eliminación

Embalaje

- Su nuevo horno se ha embalado correctamente para el transporte. Quite todo el embalaje antes de usar el electrodoméstico.
- El embalaje puede reciclarse totalmente. Puede obtener direcciones para eliminar el material de forma respetuosa con el medio ambiente consultando con las autoridades locales.

Electrodomésticos usados

⚠ ADVERTENCIA!

- Los electrodomésticos usados deben inutilizarse antes de su eliminación de modo que no presenten un riesgo nunca más. Para eliminar todo tipo de riesgo, desconecte el electrodoméstico de la red y quite el cable de alimentación.

Para proteger el medio ambiente, deben eliminarse correctamente los electrodomésticos usados.

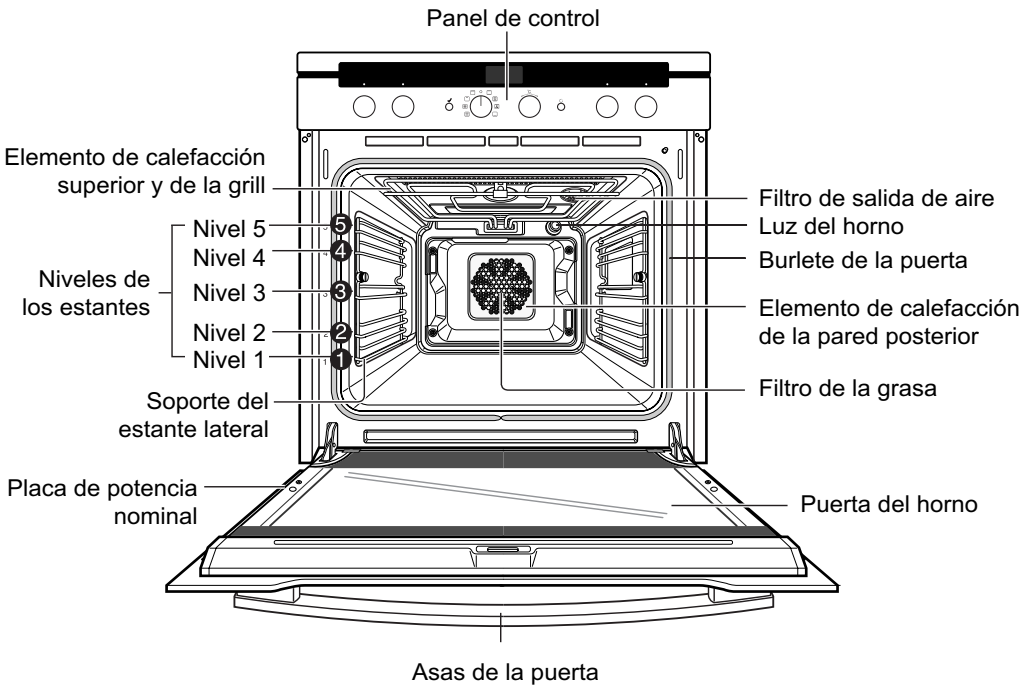
- El electrodoméstico no se debe eliminar junto con basura doméstica normal.
- Las autoridades locales le informarán sobre los horarios establecidos para llevar este tipo de basura especial o le identificarán acerca de las instalaciones públicas disponibles.

Placa

- Las cocinas con controles integrados para la placa se pueden combinar con las placas siguientes: KM60520/KM60020

Descripción del electrodoméstico

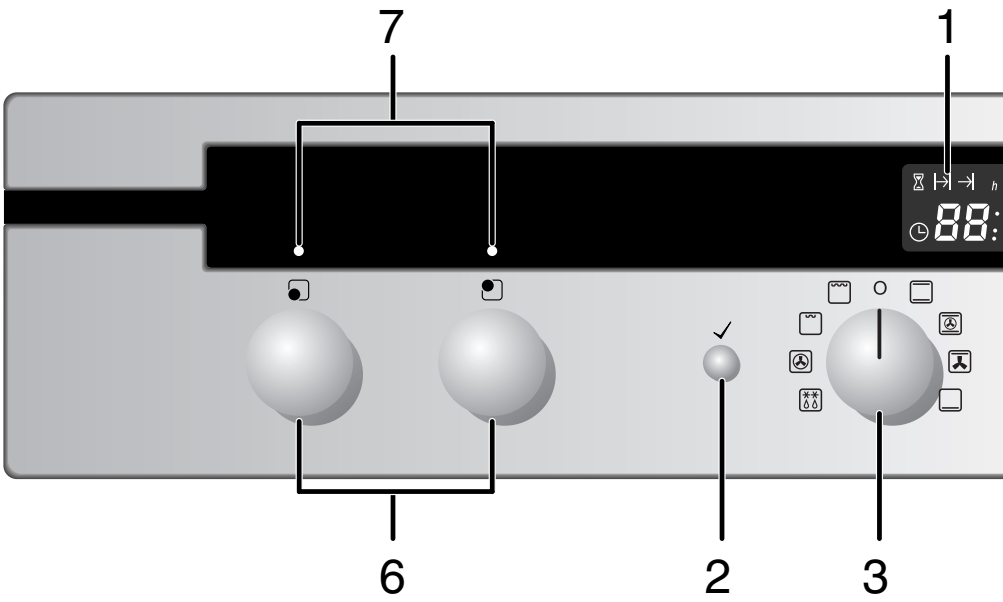
Descripción



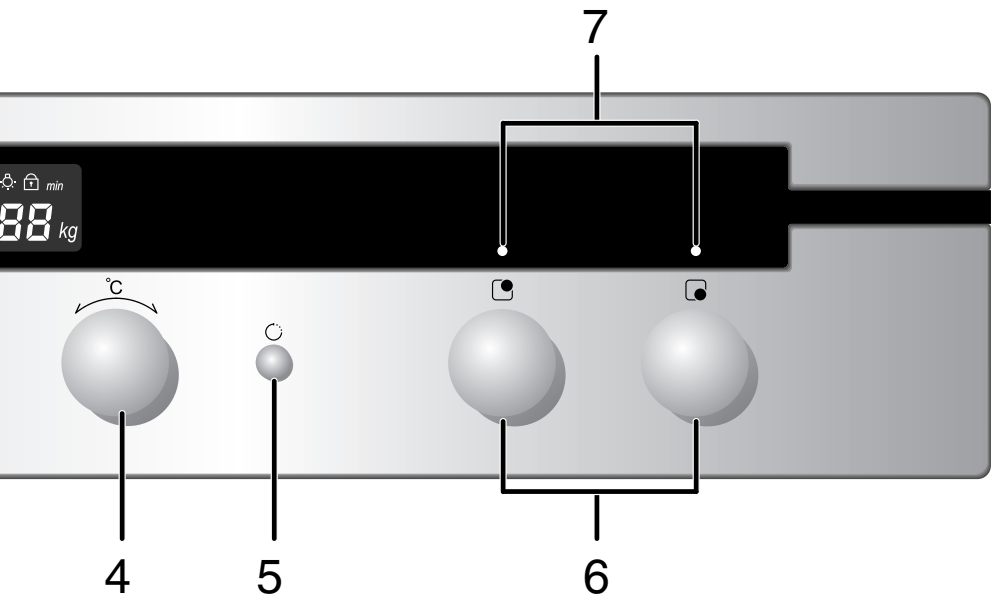
Los niveles del horno van numerados de abajo hacia arriba.
Los niveles 4 y 5 se utilizan principalmente para asar a la grill.

Las tablas que encontrará en estas instrucciones de funcionamiento sugieren el nivel del horno a utilizar (posiciones del estante). No obstante, puede cambiarlas según sus preferencias.

Panel de control



1. Pantalla de tiempo/temperatura
2. Botón OK
3. Selector del modo de funcionamiento (para ajustar el modo de funcionamiento)
4. Selector temperatura/control (para fijar la temperatura, ajustes 1 - 3 de la grill)
5. Botón Temporizador/Clock



6. Selector de control de la potencia (sólo para la placa)
7. Indicador de funcionamiento (sólo para la placa)

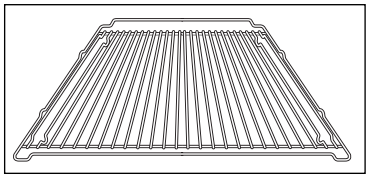
CONSEJO

Empuje las selectors y las selectors de control hacia adentro haciéndolas quedar niveladas.
Presiónelas brevemente parar desactivar su uso.

Accesorios

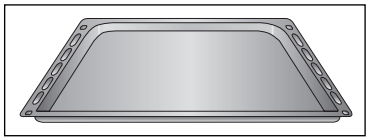
Bandeja

Para platos, moldes metálicos, asados a la grill y fuentes.



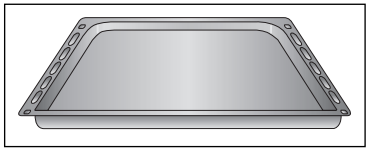
Bandeja

Para tortas o pasteles, bizcochos y galletas.



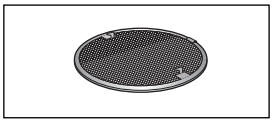
Molde profundo

Para tortas o pasteles jugosos, para asar y para recoger los jugos o la grasa del asado.



Filtro de la grasa

Para proteger el ventilador de acumulaciones de la grasa al asar usando calor proveniente de aire caliente, convección o grill de convección.

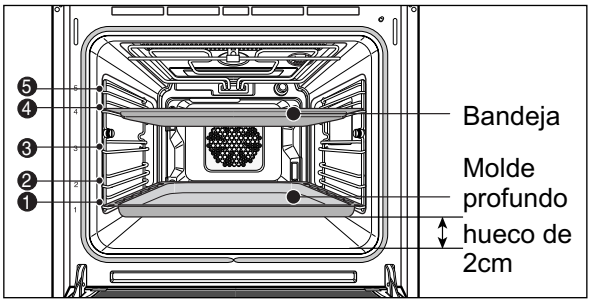


Acople el filtro de la grasa por sus ganchos a las aberturas de la cubierta de ventilador. El filtro de la grasa debe cubrir totalmente la abertura.

CONSEJO

No utilice el filtro de grasa al usar el horno, ya que ello prolonga el tiempo de horneado y consumirá más electricidad.

Consejos en el uso de bandejas y estantes



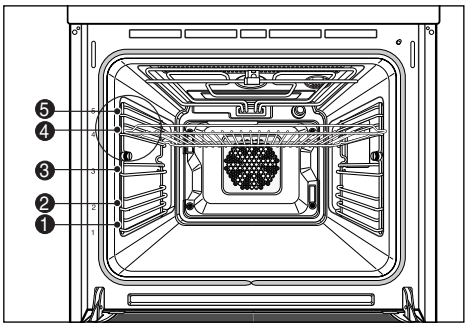
Asegúrese de que las bandejas y los estantes se acoplan correctamente en los dos soportes laterales del estante. Tenga especial cuidado al sacar platos y comidas del horno tras ser cocinados Use un paño o guantes adecuados para sostener los recipientes.

Si está utilizando la grill conjuntamente con un molde profundo u otro tipo de bandeja para recoger líquidos que puedan gotear o grasa, no ponga las bandejas abajo sobre la superficie del horno. Le recomendamos que las deslice hacia el interior de los soportes del estante también. Si coloca bandejas en la superficie del horno, la acumulación resultante de calor puede dañar la superficie del horno. Por esta razón, siempre debe existir un hueco mínimo de 2 centímetros entre los accesorios y la superficie del horno. En el caso de las grills, asegúrese siempre de que que están en posición correcta en los soportes del estante.

Instalación de la rejilla de la grill, bandeja y molde profundo

Deslice la bandeja o el estante al nivel deseado.

Los niveles de soporte del estante se numeran de abajo hacia arriba.

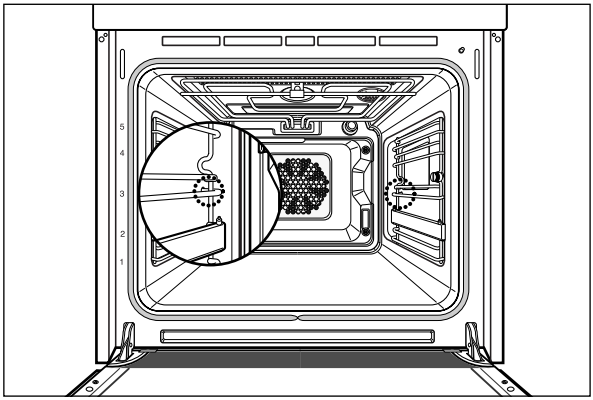


Correderas telescópicas (accesorio especial)

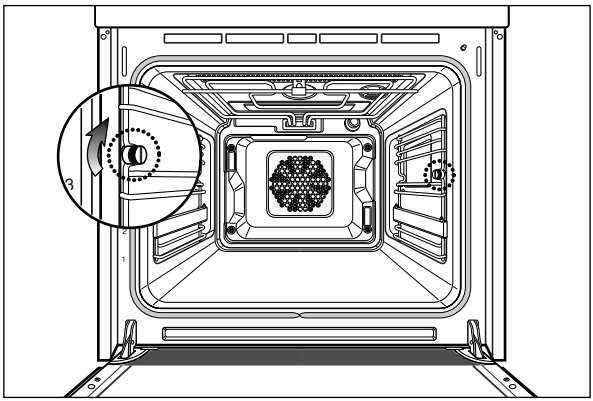
Instalación

Las correderas telescópicas se instalan como sigue:

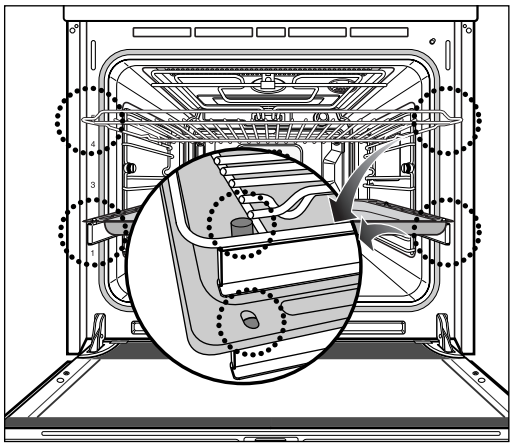
1. Introduzca la barra de inserción de la corredera telescópica en el agujero.



2. Alinee el hueco delantero con el orificio delantero del tornillo. Atornille un tornillo y apriete ambos tornillos. Repita el procedimiento para el segundo brazo telescópico de la corredera.



3. Las bandejas y los estantes deben colocarse en los brazos telescópicos de la corredera con cuidado para evitar cualquier inclinación accidental. Para evitar la inclinación, coloque las bandejas y los estantes en los brazos telescópicos de la corredera según las indicaciones de la ilustración siguiente, de modo que las clavijas de fijación del brazo de la diapositiva soporten la bandeja o el estante para evitar el deslizamiento.



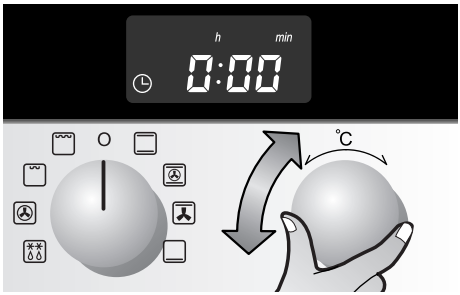
Antes de uso inicial

Ajustar la hora

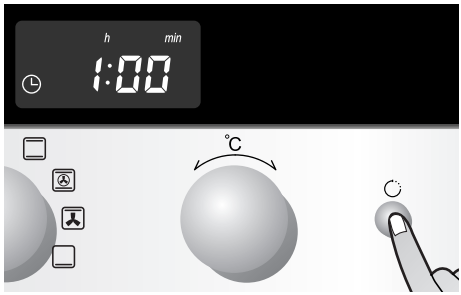
No puede utilizarse el horno hasta haber ajustado la hora.

Cuando se conecta el electrodoméstico por primera vez o después de un apagón, verá parpadear "0:00" en la pantalla.

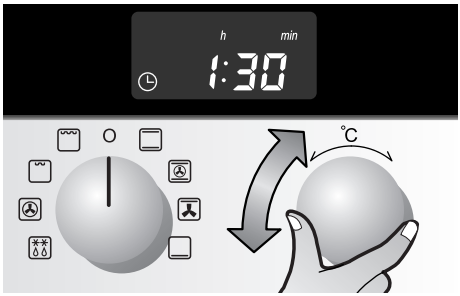
Ejemplo: para fijar la hora actual a la 1:30:



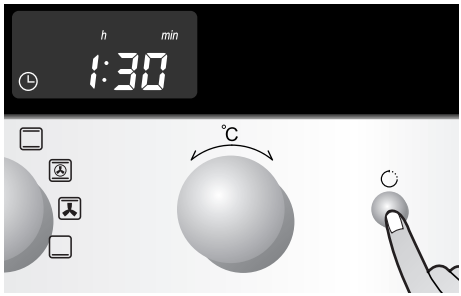
1 Gire Temp./Control para fijar la hora actual.



2 Presione el botón de la selector del temporizador/reloj (◌). <00> parpadea.



3 Gire Temp./Control para fijar la hora actual.



4 Presione el botón de la selector del temporizador/reloj (◌).

El electrodoméstico está listo para ser utilizado.

Limpieza inicial

Limpie el horno cuidadosamente antes de utilizarlo.

Importante: No utilice ningún limpiador cáustico o abrasivo, puesto que pueden dañar las superficies del horno.

Parte frontal del electrodoméstico

Los hornos con una parte frontal metálica únicamente deben limpiarse con detergentes de uso doméstico normal. Limpie la parte delantera del electrodoméstico con un paño levemente humedecido

Interior del horno

1. Abra la puerta del horno. Se enciende la luz del horno.
2. Limpie el interior del horno de la misma forma, usando agua caliente y líquido lavavajillas.
3. Limpie el interior del horno de la misma forma, usando agua caliente y líquido lavavajillas.
4. Deje que el horno se seque.

Calefacción

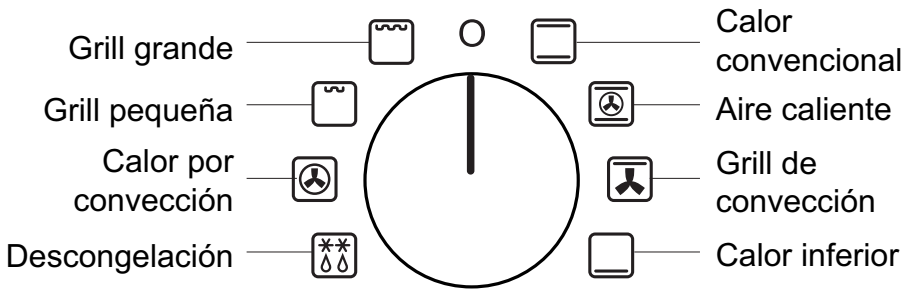
Antes de hornear, cocer o asar, caliente el horno. La primera vez que se encienda, puede advertir un olor desagradable.

Abra las ventanas y asegúrese de que la ventilación es adecuada durante esta operación.

1. Verifique que la hora está ajustada correctamente.
2. Quite todos los accesorios del horno.
3. Utilice la selector para seleccionar el modo de funcionamiento: aire caliente ( ) o grill de convección ( ) a 200°C (véase la página siguiente).
4. Deje el horno encendido en este modo de funcionamiento durante una hora.

Uso del horno

Modos de funcionamiento



Descripción de los modos de funcionamiento

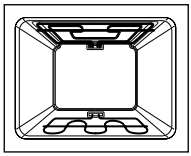
Cada modo de funcionamiento particular se diferencia puesto que implica una combinación de diversos elementos de calefacción. Hay varias combinaciones convenientes para producir tanto distintas áreas de calor como trayectorias de circulación de calor por convección en el horno, según resulte necesario, para la óptima preparación de cada plato.

Existen temperaturas recomendadas ya preajustadas para las funciones de asado y horneado que puede, por supuesto, ajustar con la selector de "Temperatura".

Al usar las funciones de la grill ( ), ( ), puede utilizar la selector de "temperatura" para seleccionar cualquiera de los tres ajustes en cada caso.

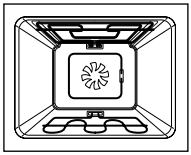
Al usar la descongelación ( ) , no hay otros ajustes disponibles.

Calor convencional



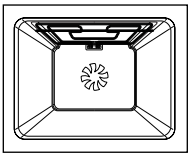
Para calor convencional, se utilizan los elementos de calefacción que hay sobre y debajo de la cámara de horneado. Este modo de funcionamiento es adecuado para hacer pasteles o tortas, hornear con un tiempo de cocción corto, pastas sensibles y para centros de ternera o carnes asadas o filetes de ternera en el primer nivel. La temperatura recomendada es de 190°C.

Aire caliente



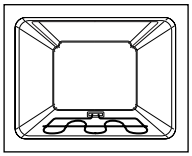
Además de los elementos convencionales de calor, el modo de aire caliente utiliza el elemento de calefacción de la pared trasera y el ventilador de aire caliente. Esto significa que el asado y la temperatura de horneado pueden reducirse en 20-40°C. La temperatura recomendada es de 150°C. Este modo es adecuado para pasteles o tortas y galletas, pues es posible hornear en más de un nivel al mismo tiempo.

Grill de convección



En este modo, el elemento de la grill se utiliza en modo de calor por convección. La temperatura recomendada es de 190°C. Esta función es adecuada para pizzas así como para tortas de queso o pasteles de queso.

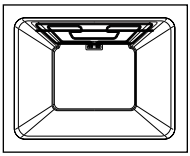
Calor inferior



En el modo de calor inferior, sólo se utiliza el elemento de calefacción del piso del horno. La temperatura recomendada es de 170°C. Esta función es particularmente adecuada para acabar tortas o pizzas que han de tener una base crujiente, en uno de los niveles de soporte del estante.

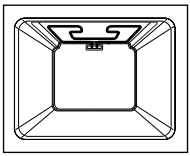
Uso del horno

Grill grande (ajustes 1, 2, 3)



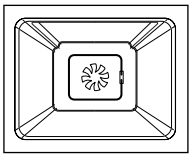
La grill grande ( ) utiliza todo el elemento de calefacción. No puede fijarse ninguna temperatura específica. Puede elegir entre tres ajustes. La grill grande ( ) es apta para cocinar filetes, chuletas, pescados o para hacer tostadas, y al cocinar cantidades más grandes que necesitan dorarse o con un acabado gratinado por encima.

Grill grande (ajustes 1, 2, 3)



La grill pequeña funciona de la misma forma que la grill grande ( ), sin embargo, solamente se utiliza la parte superior del elemento de calefacción. Esto la hace más adecuada para cantidades más pequeñas.

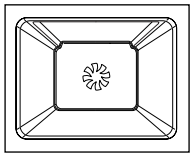
Calor inferior



El modo del calor por convección utiliza solamente el elemento de calefacción de la pared trasera y el ventilador de calor de la convección. Por consiguiente, a 200°C, la temperatura recomendada es más alta que la del aire caliente ( ).

Es también posible hornear en más de un nivel en modo de calor por convección ( ) Esto es adecuado para tortas o pasteles de fruta, así como para tortas de masa batida o de levadura en pasta, como por ejemplo trenzas o molinillos panificados.

Descongelación

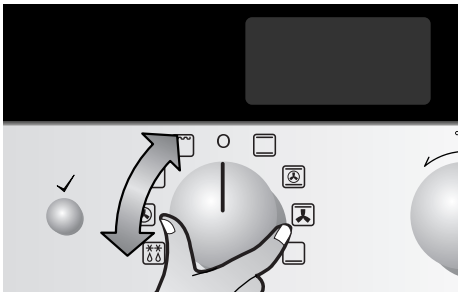


En modo de descongelación, el ventilador se utiliza sin calefacción. El aire circulante acelera el proceso de descongelación. Coloque el alimento congelado en un envase adecuado para poder contener el líquido que se produce durante la descongelación. Cuando resulte apropiado, puede utilizar la grill y el molde profundo para evitar manchar el horno. Si entra agua en el horno, se contaminarán los burletes de la puerta, pudiendo producirse un olor desagradable.

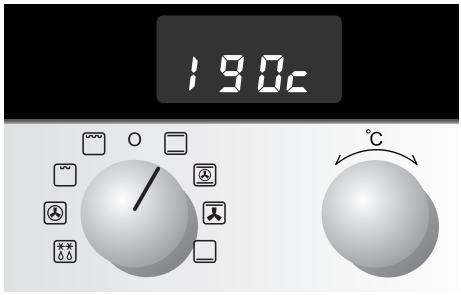
NOTA: Durante la cocción, horneado o asado, cuando abre la puerta para girar o rociar los platos, el horno se apaga. Si deja la puerta abierta durante más de 10 minutos, se cancelarán todos los ajustes.

Uso del horno

Encendido del horno



1 Seleccione el modo deseado con la selector del modo de funcionamiento.



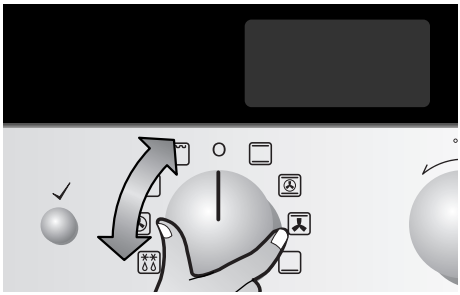
2 Aparece en la pantalla la temperatura recomendada correspondiente.

3 Inicie la operación presionando el botón OK (✓) o espere hasta que el horno comience automáticamente en 8 segundos. Oirá un tono de aviso y el símbolo permanece encendido sin parpadear. Si no realiza otros ajustes en el panel de control, el horno permanecerá encendido durante el máximo tiempo posible (aproximadamente 8 horas).

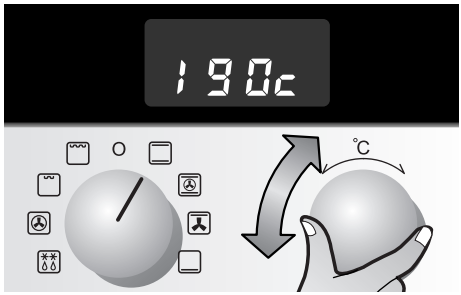
NOTA: La luz del horno desaparece después de 20 segundos para ahorrar electricidad.

La luz puede volver a encenderse en cualquier momento presionando el botón de la luz del horno.

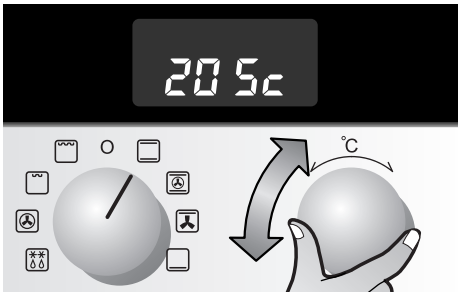
Cambiar la temperatura del horno



1 Seleccione el modo deseado con la selector del modo de funcionamiento.



2 Ajuste la temperatura de horneado deseada con la selector de la temperatura/control.



3 La pantalla de temperatura aparece en incrementos de 5°C.

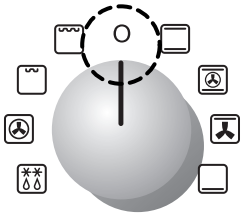
Nota

Si el horno es precalentado para fijar la temperatura, la temperatura que aparece en la pantalla parpadeará.

4 Si no presiona ningún botón en 8 segundos, el horno comienza automáticamente siguiendo el programa. También puede ordenar el comienzo del horno presionando el botón OK (✓). Oirá un tono de aviso y el el símbolo permanece encendido sin parpadear.

Uso del horno

Encendido del horno



Ponga la selector del modo de funcionamiento en la posicion "O" para apagar el horno.

Ventilador del horno

Cuando se enciende el horno, el ventilador se activa automáticamente para enfriar las superficies del horno. Cuando se apaga el horno, el ventilador sigue funcionando, apagándose solamente una vez que el electrodoméstico se ha enfriado.

Indicador del calor residual

Se indica el calor residual hasta que la temperatura ha bajado a 60°C.

Corte de seguridad

• Si el horno ha estado funcionando durante un largo período sin cambio en los ajustes, se apaga automáticamente.

El dispositivo de corte de seguridad se activa a una temperatura:

por debajo de 100°C	se apaga después de	16 horas
100°C ~ 250°C	se apaga después de	8 horas

Reinicio tras un corte de seguridad

Encendido del horno

Ahora puede encender el horno con normalidad.

Corte de seguridad

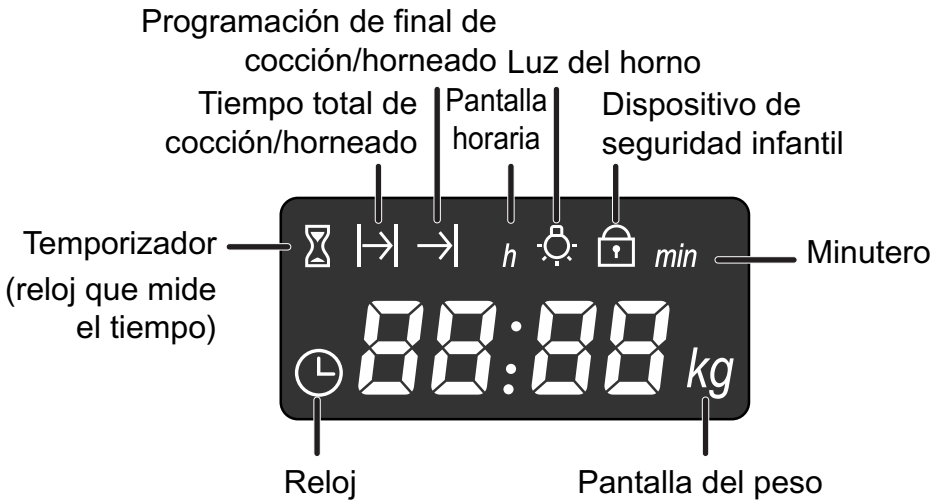
Si el horno se recalienta, se apaga la fuente de alimentación a los elementos de calefacción durante un período de tiempo para evitar cualquier daño al electrodoméstico.

Bandejas

Al usar bandejas, asegúrese siempre de que el plato es adecuado para ser usado en la temperatura que del interior del horno. El horno puede funcionar hasta los 250°C. Consulte las instrucciones proporcionadas por el fabricante de la bandeja (o plato).

Uso del horno

Funciones y símbolos del reloj



Temporizador

Se enciende cuando se activa la función del temporizador (p.ej. como un recordatorio minucioso al hervir huevos).

(*) Tiempo total de cocción

Se enciende cuando se está ajustando o visualizando el tiempo de cocción total. El horno se apaga automáticamente una vez que el tiempo de cocción ha terminado.

(*) Final del tiempo de cocción

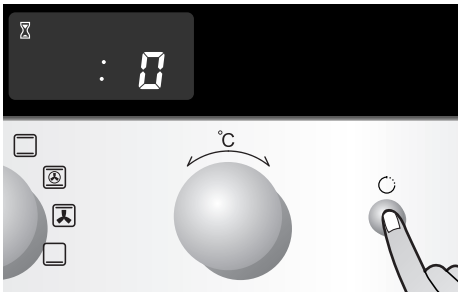
Se enciende llegado el final del tiempo de cocción/horneado que se haya ajustado o visualizado. El horno se apaga automáticamente en el momento programado.

NOTA: El tiempo de cocción total y el final del tiempo de cocción únicamente se pueden programar con un modo de funcionamiento seleccionado.

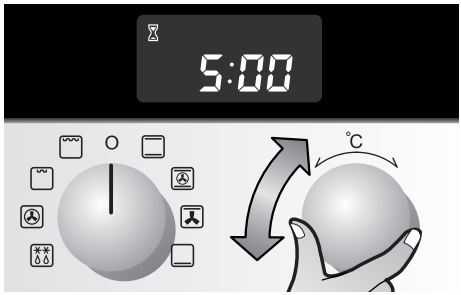
Reloj

Se enciende cuando se está ajustando o visualizando el tiempo de cocción total.

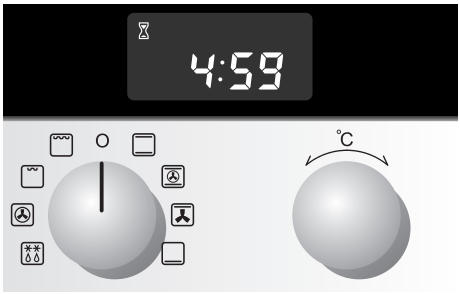
Ajustar los temporizadores



1 Presione el botón del temporizador/reloj una vez.



2 Ajuste la temperatura de horneado deseada con la selector de la temperatura/control.



3 Presione el botón OK para iniciar el reloj del temporizador. Una vez que la hora del sistema ha terminado, el símbolo del icono-temporizador parpadea y oirá un tono de aviso.

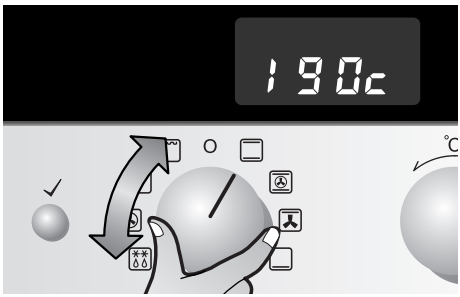
*** Apagar el tono de aviso**

Presione el botón OK para cancelar el tono de aviso.
La luz puede encenderse y apagarse transcurridos 20 segundos.

Uso del horno

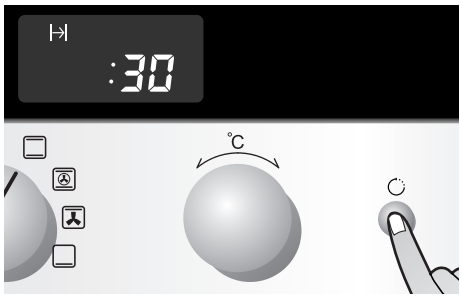
Tiempo final de cocción/horneado

El horno se apaga automáticamente al final del período de tiempo programado.

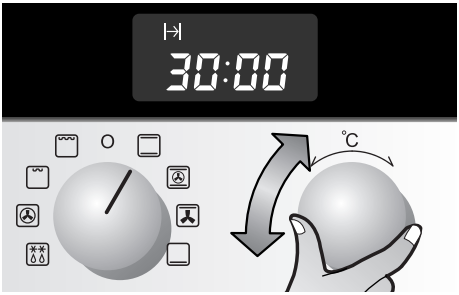


1 Seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura deseados. (Consulte la sección en "Encendido del horno" o "Cambiar la temperatura del horno").

NOTA: Si no aplica ningún otro ajuste en los 8 segundos siguientes, el horno se enciende automáticamente siguiendo el programa seleccionado.



2 Presione el botón del temporizador/reloj (◌) dos veces para ajustar el tiempo de cocción total



3 Ajuste la temperatura de horneado deseada con la selector de la temperatura/control. El programa se inicia automáticamente en 8 segundos, o puede iniciarlo usted mismo presionando el botón OK (✓) dos veces seguidas. (La lámpara del horno se enciende).

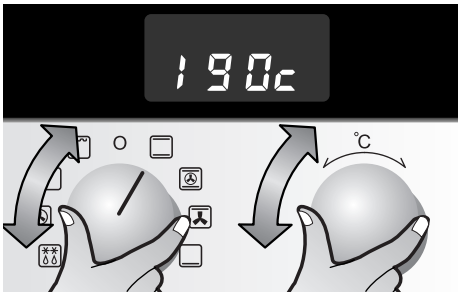
4 Una vez haya terminado el tiempo programado, oirá una señal de aviso y el horno se apagará. Presione el botón OK para cancelar el tono de aviso.

La luz puede encenderse y la luz se apaga transcurridos 20 segundos.

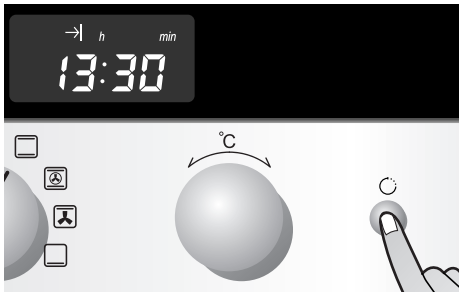
Uso del horno

Programación del final de cocción/horneado

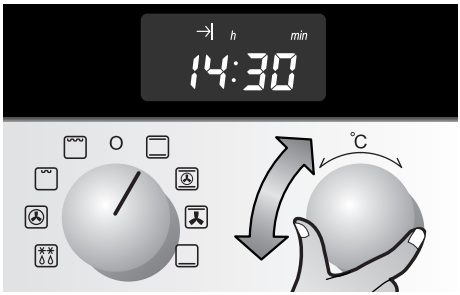
El horno se apaga automáticamente a la hora programada.



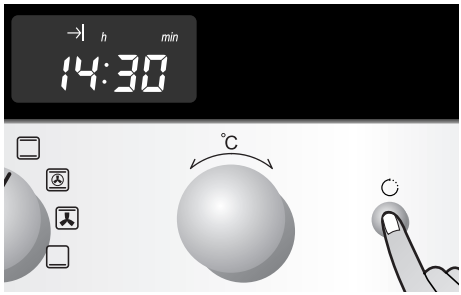
1 Seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura deseados.



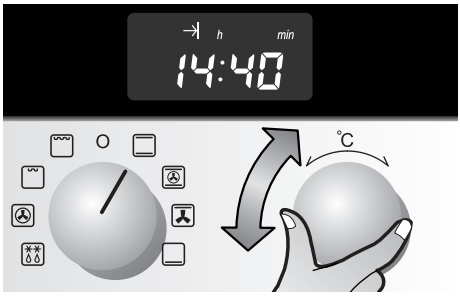
2 Presione el botón del temporizador/reloj tres veces En el ejemplo que se muestra, la hora actual son las 13:30 y el plato ha de estar listo a las 14:30. En la pantalla parpadean las 13.



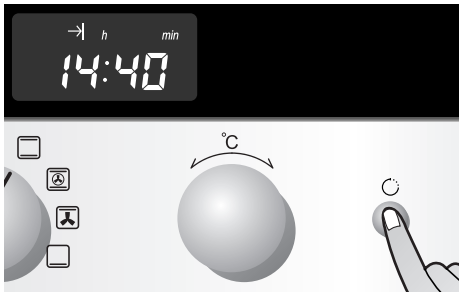
3 Ahora ajuste la hora a la cual desea acabar el programa (14, en el ejemplo).



4 Confirme la entrada presionando el botón del temporizador/reloj. Los minutos parpadean.



5 Ahora ajuste los minutos con la selector de temperatura/control (40, en el ejemplo).

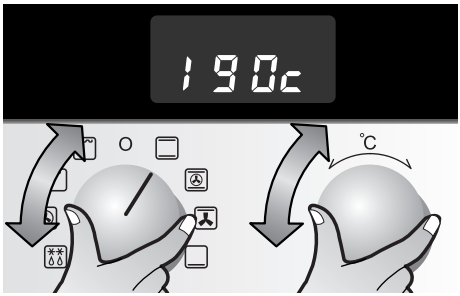


6 Confirme la entrada presionando el botón del temporizador/reloj. El tiempo restante aparece en la pantalla. Una vez haya terminado el tiempo programado, oirá una señal de aviso y el horno se apagará. Presione el botón OK o el botón OK para cancelar el tono de aviso audible.

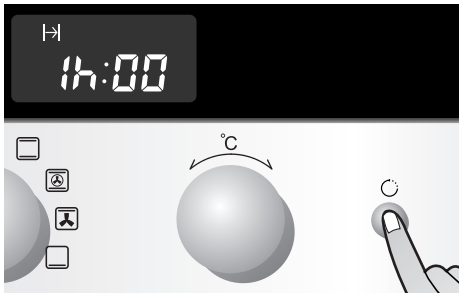
Uso del horno

Combinación del tiempo total y del final de cocción/horneado

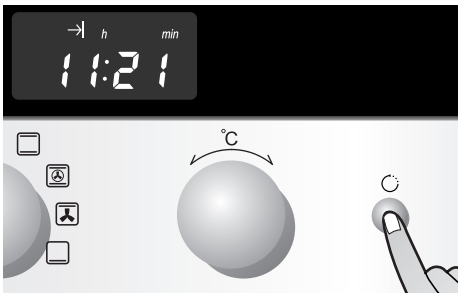
Pueden combinarse los programas del total y de finalización para que el horno se encienda y apague automáticamente.



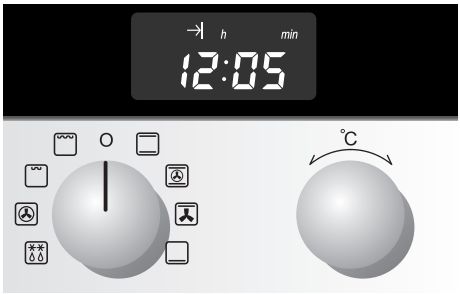
1 Seleccione el modo de funcionamiento y la temperatura deseados.



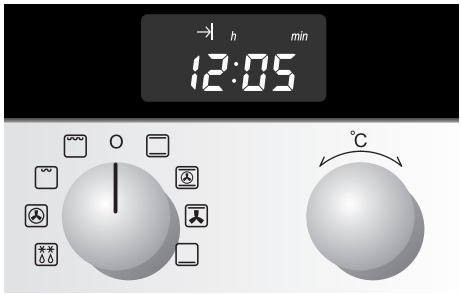
2 Presione el botón del temporizador/reloj (◌) dos veces para ajustar el tiempo de cocción total. Ajuste el tiempo total de cocción deseado con la selector de control, p.ej. 60 min.
NOTA: si el tiempo de cocción total supera los 60 minutos, el modo de pantalla cambia de "Minutos: Segundos" a "Horas: Minutos".



3 Ahora presione el botón del temporizador/del reloj una vez para fijar el final de cocinar antes de comenzar el horno y para fijar la hora en la cual el programa es acabar (12: 05, en el ejemplo demostrado).



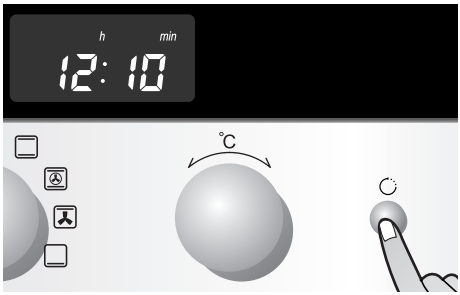
4 Para ajustar esta hora, seleccione primero las horas con la selector de control (12, en el ejemplo). Confirme la entrada con el botón del temporizador/reloj. Para seleccionar los minutos con la selector de control (5, en el ejemplo). Confirme la entrada con el botón del final de cocción/horneado. La hora en la que acaba el programa (12: 05, en el ejemplo) aparece en la pantalla.



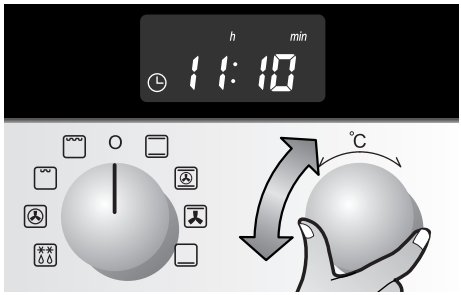
5 60 minutos antes del final de cocción/horneado, el horno se enciende automáticamente a las 11:05 en el ejemplo. Puede verse en la pantalla la cuenta descendiente. Una vez terminado el tiempo de cocción, oirá que un tono de aviso y el horno se apagará automáticamente.

Uso del horno

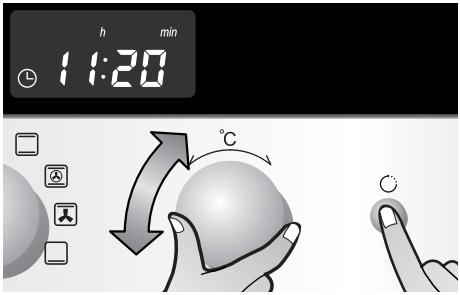
Ajustar la hora



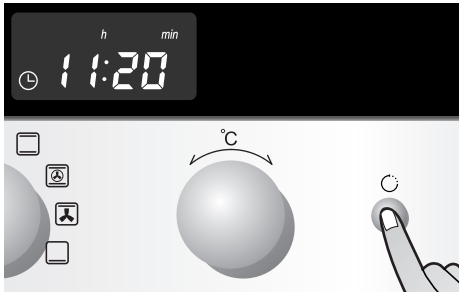
1 Ajuste la selector de control del modo de funcionamiento a 0. Presione el botón del temporizador/reloj dos veces para entrar en el modo de ajuste de la hora del día. La pantalla del reloj parpadea (12: 10, en el ejemplo).



2 Seleccione un nuevo valor para la hora con la selector de temperatura/control (11, en el ejemplo).



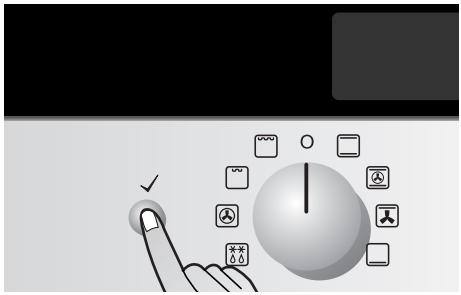
3 Presione el botón del temporizador/reloj tres veces. El minutero comienza a parpadear. Ahora ajuste los minutos con la selector de temperatura/control (20, en el ejemplo).



4 Presione el botón del temporizador/reloj tres veces.

NOTA: Sólo puede ajustarse la hora del día con el horno apagado y con el dispositivo de seguridad infantil desactivado.

Dispositivo de seguridad infantil



El dispositivo de seguridad infantil evita que el horno se encienda inintencionalmente.

1. Presione el botón OK (✓). Manténgalo presionado durante 10 segundos hasta que el símbolo de bloqueo ( ) aparezca en la pantalla. El dispositivo de seguridad infantil está activado.
2. Para apagar el dispositivo de seguridad infantil, presione el botón OK (✓) hasta que el símbolo de bloqueo ( ) deje de aparecer. El dispositivo de seguridad infantil queda desactivado y el horno está listo para ser usado.

Horneado

Información general

Al hornear, utilice los modos de aire caliente ( ) o calor convencional ( ).

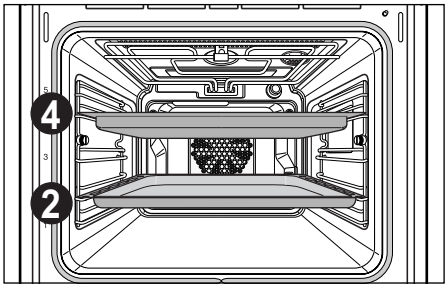
TIP

Quite el filtro de la grasa al hornear.

Si no quita el filtro, el tiempo necesario será mayor y el plato que esté cocinando al horno se dorará de modo desigual.

Moldes metálicos

- Al hornear en modos de calor convencional ( ), use moldes metálicos de metal oscuro o con superficie revestida.
- Al hornear con aire caliente ( ) o con calor por convección ( ), también puede utilizar moldes metálicos para horno con una superficie metálica brillante.
- Coloque siempre los moldes metálicos en el horno con el lado plano hacia el frente.
- Coloque siempre los moldes para tortas o pasteles en la mitad de la bandeja o del estante.
- Al hornear con aire caliente ( ) o con calor convencional, puede colocar dos moldes uno al lado del otro en el horno. Con ello, el tiempo de horneado será solamente algo más largo.
- Al usar 2 bandejas (molde metálico y molde profundo), coloque el molde profundo en el nivel 4 y el molde metálico en el nivel 2.



Niveles del estante

Los niveles de soporte del estante se numeran de abajo hacia arriba.

Al usar calor convencional, usted puede cocer al horno en un nivel solamente, por ejemplo 3 llanos.

Al usar aire caliente ( ), puede hornear bases para bizcochos y galletas en hasta 2 bandejas al mismo tiempo, por ejemplo en los niveles 2 y 4.

Uso de tablas de horneado

Las tablas contienen los ajustes de temperatura, del tiempo de horneado y de los niveles de los estantes para una variedad de platos típicos.

- Las temperaturas y los tiempos de horneado deben sólo como referencia. Los valores reales dependen del tipo de preparación, de la calidad de los ingredientes y del molde que se use.
- En primer lugar, recomendamos seleccionar una temperatura baja e incrementarla en caso de necesidad. Por ejemplo, si desea un dorar la superficie más o si el tiempo de horneado es demasiado largo.
- Si no puede dar con los ajustes precisos para una receta específica, utilice los de la receta más similar.
- Al hornear en moldes metálicos en más de un nivel, el tiempo de horneado se puede prolongar unos 10-15 minutos.
- Al hornear alimentos con mucho líquido (p.ej. pizza, pasteles de fruta, etc.) se debe utilizar un solo nivel.
- En el caso de tortas o pasteles y al hornear masa en diversos niveles, pueden ocurrir desigualdades al dorar. **En estos casos, no cambie el ajuste de la temperatura.** El pastel finalmente se dorará niveladamente durante todo el proceso de horneado.

NOTA:

Durante largos tiempos de horneado, el horno puede apagarse unos 10 minutos antes del final del tiempo de horneado. Haga uso del calor residual disponible.

Los tiempos indicados en la tabla son pertinentes solamente en hornos no precalentados. Precalentar el horno reduce el tiempo cerca de 10 minutos.

Tablas de horneado

Hornear en un solo nivel del estante

Modo de funcionamiento	Aire caliente		Calor convencional		Tiempo de horneado
Receta	Nivel del estante	Temperatura. en °C	Nivel del estante	Temperatura. en °C	Para ambos tipos de horneado, en horas, minutos.
Tortas en moldes metálicos					
Roscones	1	150–160	1	160–180	0:50–1:10
Crepes	1	140–160	1	150–170	1:10–1:30
Brazo de gitano	1	150–160	1	160–180	0:25–0:40
Empanada	3	170–180	2	190–210[1]	0:10–0:25
Base de Flan - mezcla de pasteles	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Tarta de manzada	1	150–170	1	170–190	0:50–1:00
Pasteles picantes y base para flan (p.ej. tartas de queso)	1	160–180	1	190–210	0:30–1:10
Pastel de queso	1	140–160	1	170–190	1:00–1:30
Pasteles en molde metálico					
Pan trenzado/pasteles más grandes	3	160–170	3	170–190	0:30–0:40
Stollen (bizcocho alemán de Navidad con pasas y fruta)	3	150–170[1]	3	160–180[1]	0:40–1:00
Pan (de centeno) inicialmente, más adelante	1	180–200[1] 140–160	2	230[1] 160–180	0:20 0:30–1:00
Empanada /pasteles rellenos de nata o crema	3	160–170[1]	3	190–210	0:15–0:30
Rollo suizo	3	150–170[1]	3	180–200[1]	0:10–0:20
Torta de fruta crujiente[1]	3	160–170	3	170–190	0:40–1:20

Modo de funcionamiento	Aire caliente		Calor convencional		Tiempo de horneado
Receta	Nivel del estante	Tempe-ratura. en °C	Nivel del estante	Tempe-ratura. en °C	Para ambos tipos de horneado, en horas, minutos.
Rebanadas con un toque superior/relleno, e.g. queso blanco tierno, crema, azúcar, almendras	–	–	3	160–180[1]	0:40–1:20
Pizza (base gruesa)[2]	1	180–200	1	190–210[1]	0:30–1:00
Pizza (base gruesa)	1	200–220	1	230[1]	0:10–0:25
Pan ácimo	1	200–220	1	230[1]	0:08–0:15
Wähe (flan suizo)	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Galletas					
Galletas crujientes	3	150–160	3	170–190[1]	0:06–0:20
Galletas heladas	3	140–150	3	160–180	0:10–0:40
Mezcla de pastel y galletas	3	150–160	3	170–190	0:15–0:20
Tortas y pasteles con la clara de huevo, merengues	3	80–100	3	100–120	2:00–2:30
Macarrones	3	100–120	3	120–140	0:30–0:60
Galletas de la pasta de levadura	3	160–170	3	170–190	0:20–0:40
Todo tipo de hojaldres y milhojas	3	160–170 –180[1]	3	190–210[1]	0:20–0:30
Panecillos	3	180–200[1]	3	180–220[1]	0:20–0:35

1) ¡Precaliente el horno!

2) ¡Utilice moldes profundos!

¡Cuente siempre los niveles del estante desde abajo hacia arriba!

Tablas de horneado

Hornear en más de un nivel

Receta	Aire caliente		Tiempo de horneado en horas, minutos.
	Nivel del estante	Temperatura. en °C	
Tortas /tortas y pastelitos en bandeja			
Empanada /pasteles rellenos de nata o crema	2/4	160–180[1]	0:35–0:60
Bizcocho esponjoso seco con baño de pasta	2/4	140–160	0:30–0:60
Galletas			
Galletas crujientes	2/4	150–160	0:15–0:35
Galletas heladas	2/4	140–150	0:20–0:60
Mezcla de pastel y galletas	2/4	160–170	0:25–0:40
Tortas y pasteles con la clara de huevo, merengues	2/4	80–100	2:10–2:50
Macarrones	2/4	100–120	0:40–1:20
Galletas de la pasta de levadura	2/4	160–170	0:30–0:60
Todo tipo de hojaldres y milhojas	2/4	170–180[1]	0:30–0:50
Panecillos	2/4	180–190[1]	0:30–0:55

¡Cuente siempre los niveles del estante desde abajo hacia arriba!

Tabla para el Strudel y los platos al horno

	Calor convencional		Tiempo de horneado en horas, minutos.
	Nivel del estante	Temperatura. en °C	
Pastas al horno	1	180–200	0:45–1:00
Lasaña	1	180–200	0:25–0:40
Verduras al horno[1]	1	200–220	0:15–0:30
Pizza baguette[1]	1	200–220	0:15–0:30
Soufflé	1	180–200	0:15–0:30
Empanada de pescado	1	180–200	0:30–1:00
Verduras rellenas	1	180–200	0:30–1:00

1) ¡Precaliente el horno!

¡Cuente siempre los niveles del estante desde abajo hacia arriba!

Tablas de horneado para precocinados congelados

Plato	Nivel del estante	Función del horno	Temperatura	Tiempo
Pizza congelada	3	Calor convencional	Siga las instrucciones del paquete.	Siga las instrucciones del paquete.
Baguettes	3	Calor convencional	Siga las instrucciones del paquete.	Siga las instrucciones del paquete.
Base para pasteles de fruta	3	Calor convencional	Siga las instrucciones del paquete.	Siga las instrucciones del paquete.
Patatas fritas	3	Calor por convección	200–220°C	15-25 minutos.

¡Cuente siempre los niveles del estante desde abajo hacia arriba!

NOTA: Dé vuelta a las patatas 2 ó 3 veces al calentar.

Al calentar platos congelados, la bandeja puede deformarse debido a la gran diferencia de temperatura entre el alimento congelado y el horno. Las bandejas vuelven normalmente a su forma original una vez ha bajado su temperatura.

Tablas de horneado

Consejos para hornear

Resultados	Posible causa	Solución
La base es demasiado ligera	Nivel incorrecto del estante	Utilice un molde de superficie oscura o coloque el pastel en un nivel más bajo.
El pastel se deshace (aparecen grumos, se empapa)	Temperatura del horno demasiado alta	Ajuste la temperatura a nivel algo más bajo.
	Tiempo de horneado demasiado corto	Ajuste un tiempo más largo. **El tiempo no se acorta con un ajuste más alto de temperatura.**
	La mezcla contiene demasiado líquido	Utilice menos líquido. Siga las instrucciones de los tiempos de mezcla de la pasta, especialmente al usar utensilios eléctricos de cocina.
Pasteles demasiado secos	Temperatura del horno demasiado alta	Ajuste una temperatura levemente más alta la próxima vez.
	Tiempo de horneado demasiado corto	Ajuste un tiempo algo más corto.
Las tortas se doran desigualmente	Temperatura demasiado alta y tiempo de horneado demasiado corto también	Ajuste una temperatura algo más baja y un tiempo de horneado algo más alto.
	Mezcla distribuida irregularmente	Distribuya la mezcla uniformemente sobre la bandeja/molde.
	Filtro de grasa instalado	Quite el filtro de grasa.
Tiempo de horneado demasiado corto	Temperatura del horno demasiado alta	Ajuste una temperatura levemente más alta la próxima vez.
	Filtro de grasa instalado	Quite el filtro de grasa.

Asado

Al asar, utilice los modos de grill de asado por convección ( ), calor convencional ( ).

CONSEJO

- Utilice el filtro de la grasa al asar. Así protegerá el ventilador de la pared trasera del horno contra la grasa que puede salpicar.
- Utilice platos resistentes al calor al asar (siga las instrucciones del fabricante).
- Las cacerolas o cazuelas de acero inoxidable para asados tienen un uso limitado, pues reflejan mucho el calor.
- Al usar platos con asas de plástico, asegúrese de que éstas resisten el calor (siga las instrucciones del fabricante).
- Se pueden poner a asar directamente en un molde o cazuela profundos o en el estante inmediatamente superior a la cazuela alimentos de gran tamaño o varios de ellos (p.ej. pavo, ganso, pollos 3~4, pollos 3~4 nudillos de ternera).
- La carne magra se debe asar en una bandeja de asado con una tapa (p.ej. ternera joven, ternera de vaca en su jugo, carne ultracongelada). Esto mantiene los jugos de la carne.
- Para cocinar las cortezas crujientes o panceta/bacon, utilice una cazuela sin tapa (p.ej. cerdo, carne picada, cordero, cordero añojo, pato, nudillo de ternera, pollo, carne de aves de corral, centro de ternera, filetes de ternera, aves de caza).

CONSEJO

- Limpie el horno lo antes posible después de usarlo si está asando en un molde metálico sin cubrir. Es más fácil quitar la grasa que haya salpicado cuando el horno sigue estando caliente.

⚠ ADVERTENCIA

Permita que el horno se enfríe lo bastante como para garantizar que no hay ningún riesgo de quemarse.

Tabla para asar

La tabla contiene las temperaturas, los tiempos de asado y los niveles del estante requeridos para las varias clases de carne. Las cifras indicadas sólo son aproximadas.

- Recomendamos cocinar la carne y los pescados que pesan más de1 kilo en el horno.
- Para carne y pescados magros, utilice calor convencional. Para el resto de las carnes, recomendamos asar con el modo de grill por convección ( ).
- Agregue un poco de líquido para evitar que los jugos o la grasa del asado se quemen.
- Dé la vuelta al asado a la mitad o a dos tercios del tiempo de cocción.

CONSEJO: Para mejores resultados, rocíe los asados y las aves con sus propios jugos varias veces durante el proceso de asado.

Apague el horno 10 minutos antes del final del tiempo de cocción.
Haga uso el calor residual disponible.

Modo de funcionamiento		Calor convencional		Grill de asado por convección		Tiempo de cocción
Tipo de carne	Peso, tamaño	Nivel del estante	Tempera-tura. en °C	Nivel del estante	Tempera-tura. en °C	en horas, minutos.
Ternera						
Carnes asadas en olla	1–1,5 kg	2	200–230	–	–	2:00–2:30
Centro de ternera o filetes de ternera						
– medio crudo	2,5cm grueso	2	230[1]	2	190–200	0:05–0:06
– rosa	2,5cm grueso	2	230[1]	2	180–190	0:06–0:08
– bien hecho	2,5cm grueso	2	210–230[1]	2	170–180	0:08–0:10
Cerdo						
Hombro, cuello, jamón	1–1,5 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Tajada, lomo	1–1,5 kg	2	180–190	2	170–180	1:00–1:30
Carnes asadas de cerdo	750 g–1 kg	2	170–180	2	160–170	0:45–1:00
Nudillo de cerdo (precocinado)	750 g–1 kg	2	210–220	2	150–170	1:30–2:00

Modo de funcionamiento		Calor convencional		Grill de asado por convección		Tiempo de cocción
Tipo de carne	Peso, tamaño	Nivel del estante	Tempera-tura. en °C	Nivel del estante	Tempera-tura. en °C	en horas, minutos.
Ternera joven						
Asado de ternera joven	1 kg	2	210–220	2	160–180	1:30–2:00
Codillo de ternera	1,5–2 kg	2	210–225	2	160–180	2:00–2:30
Cordero						
Pierna de cordero Asado de cordero	1–1,5 kg	2	210–220	2	150–170	1:15–2:00
Silla de cordero	1–1,5 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Caza						
Asado de liebre, pierna de liebre	Hasta 1 kg	3	220–230[1]	3	160–170	0:25–0:40
Venado (silla)	1,5–2 kg	2	210–220	2	160–180	1:15–1:45
Venado (pata, pierna)	1,5–2 kg	2	200–210	2	160–180	1:30–2:15
Aves de corral						
Porciones de aves de corral (4-6 piezas)	200-250 g cada una	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Mitades de pollo (2-4 porciones)	400–500 g cada una	3	220–230	3	180–200	0:35–0:50
Pollo, gallina joven rellena	1–1,5 kg	2	220–230	2	170–180	0:45–1:15
Pato	1,5–2 kg	2	210–220	2	160–180	1:00–1:30
Ganso	3,5–5 kg	2	200–210	2	150–160	2:30–3:00
Pavo	2,5–3,5 kg 4–6 kg	2	200–210 180–200	2	150–160 140–150	1:30–2:00 2:30–4:00

1) ¡Precaliente el horno!

¡Cuente siempre los niveles del estante desde abajo hacia arriba!

Asado a la grill

Para asar a la grill, tiene 3 posibilidades.

Grill grande

Para cantidades grandes de comida con forma plana a asar a la grill o para la hornear la parte superior en moldes grandes. Elija 1 de los 3 niveles de potencia (1 punto bajo, 2 medio y 3 alto), más adecuado para la comida que desea asar a la grill.

Grill grande

Para cantidades más pequeñas de comida con forma plana a asar a la grill o para la hornear la parte superior en moldes pequeños. Elija 1 de los 3 niveles de potencia (1 punto bajo, 2 medio y 3 alto), más adecuado para la comida que desea asar a la grill.

Grill de asado por convección

Para asar a la grill trozos de carne o de ave de corral, grandes, tales como carnes asadas en rollo o pavo, por ejemplo.

NOTA: Al asar a la grill, la puerta del horno se debe mantener cerrada siempre. Como norma básica, el horno se debe precalentar durante 3 minutos!

Asar platos a la grill

Utilice la rejilla de la grill o un molde profundo para asar a la grill. Utilice el estante para hacer tostadas. Para recoger líquidos que goteen, deslice la bandeja o molde profundo hacia el interior en el nivel 1 ó 2.

Niveles del estante

Utilice los niveles 4 ó 5 para asar a la grill cortes de carne. Nota de advertencia: las partes expuestas del horno pueden llegar a calentarse durante el asado a la grill. Mantenga a los niños alejados. (Utilice el programa correspondiente, según corresponda).

Uso de la tabla de asado a la grill

Los tiempos de asado a la grill se presentan únicamente como valores aproximados. Los tiempos reales pueden variar dependiendo de la calidad de la carne o del pescado.

Asar a la grill es particularmente adecuado para cocinar cortes planos de carne y de pescado.

Dé la vuelta al alimento asado a la grill a la mitad de su tiempo de cocción.

Tabla del asado a la grill

Alimento para asar a la grill	Nivel del estante	Tiempo de asado a la grill	
		1r lado	2do lado
Croquetas	4	8–10 minutos.	6–8 minutos.
Chuleta del cerdo	4	10–12 minutos.	6–10 minutos.
Asar salchichas a la grill	4	8–10 minutos.	6–8 minutos.
Filetes de buey o de ternera	4	6–7 minutos.	5–6 minutos.
Filete de buey (1 kilo aproximadamente)	3	10–12 minutos.	10–12 minutos.
Tostadas	3	2–3 minutos.	2–3 minutos.
Tostada con topping	3	6–8 minutos.	–

1) Estante o molde profundo

¡Cuente siempre los niveles del estante desde abajo hacia arriba!

Descongelación

Utilice el modo de funcionamiento "descongelación ( )" para descongelar los alimentos.

Descongelar platos

- Quite el plato de su empaquetado, póngalo en un plato y coloque el plato en el estante.
- No cubra el plato con otro ni con un tazón, puesto que ello puede prolongar considerablemente el tiempo de descongelación.
- No utilice el líquido producido durante la descongelación para cocinar el plato. Evitará así el riesgo de contraer salmonela. Asegúrese de que el líquido producido durante la descongelación se escurre del alimento.

Niveles del estante

- Para descongelar, utilice el estante en el nivel 1, o el 2 para platos más grandes.

Tabla de descongelación

La tabla siguiente contiene los valores de referencia para descongelar.

Plato	Tiempo de descongelación (minutos.)	Tiempo para calentar (minutos.)	Comentarios
Pollo, 1000 g.	100–140	20–30	Utilice el estante con un molde profundo. Dé vuelta al pollo transcurrida la mitad del tiempo o cúbralo con papel de aluminio.
Carne, 1000 g.	100–140	20–30	Dé vuelta al pollo transcurrida la mitad del tiempo o cúbralo con papel de aluminio.
Carne, 500 g.	90–120	20–30	Dé vuelta al pollo transcurrida la mitad del tiempo o cúbralo con papel de aluminio.
Pescado, 150 g.	23–35	10–15	No cubra.
Fresas, 300 g.	20–30	10–20	No cubra.

Funciones especiales

Puede fijar su horno a bajas temperaturas desde 40°C e incrementar. Esto permite hacer yogur, por ejemplo, o hacer fermentar la masa.

Hacer yogur

Platos

Cristales o tazas de 150 ml de capacidad que cubre con una tapa o papel de aluminio.

Nivel del estante

Coloque el estante en el nivel 3

Preparación

1. Caliente 1 litro de leche a 60-70°C.
2. Deje la leche enfriarse a aproximadamente 40°C.
3. Revuelva 150g del yogur natural en la leche, y después vierta la mezcla en los envases y cúbralos.
4. Deje los envases en el estante durante aproximadamente. 5-8 horas (hasta que el yogur haya alcanzado una consistencia) y madure en el horno con calor convencional a 40°C.

Fermentación de la masa

Platos

Active el modo de calor convencional a 40°C.

Nivel del estante

Coloque el estante en el nivel 2

Preparación

1. Ponga la masa en el tazón. Cubra el tazón con un paño húmedo y colóquelo en el estante.
2. Active el modo de calor convencional (⬚) a 40°C.
3. Deje que suba la masa hasta que se haya doblado de tamaño.

Probar platos según 44547

	Alimento	Nivel del horno	Función del horno	Temperatura	Tiempo (minutos)
Horneado	Bandas de hojaldre	2	Calor convencional	160-180°C	24-28
		2	Aire caliente	140-160°C	38-42
		2+4	Aire caliente	140-160°C	40-46
	Pasteles pequeños	3	Calor convencional	170-180°C	25-28
		2	Aire caliente	150-170°C	37-42
		2+4	Aire caliente	150-170°C	35-40
	Pasteles planos	3	Calor convencional	170-180°C	32-36
		2	Aire caliente	150-170°C	45-50
		2+4	Aire caliente	150-170°C	50-60
	Bizcochos sin grasa	1	Calor convencional	170-190°C	32-36
		1	Aire caliente	160-180°C	35-40
	Pastel en bandeja, con levadura	3	Calor convencional	170-190°C	75-80
		2	Aire caliente	150-170°C	70-75
		2+4	Aire caliente	150-170°C	70-75

	Alimento	Nivel del horno	Función del horno	Tempe-ratura	Tiempo (minutos)	Instrucciones
Asado	Asado de cerdo	1	Grill de convección	180-200°C	180-200	Para obtener los mejores resultados, gire la comida una vez alcanzado el 80% del tiempo de cocción.
	Pollo entero	2	Grill de convección	190-200°C	80-90	Coloque el pollo en la grill con la pechuga hacia arriba. Introduzca el molde profundo en el nivel 1. Para obtener los mejores resultados, gire la comida una vez alcanzado el 80% del tiempo de cocción.

	Alimento	Nivel del horno	Función del horno	Precalentamiento (minutos)	Tiempo (minuto: seg)	Instrucciones
Asado a la grill	Tostada	4	Grill grande paso 3	4	1:30-2:00	
	Hamburguesas de carne de vaca	4	Grill grande paso 3	4	12:00-15:00	Dé la vuelta transcurido el 70% del tiempo de cocción.

Limpieza y cuidados

⚠ ADVERTENCIA:
Apague el horno y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Parte exterior

Limpie la parte frontal del electrodoméstico con un paño suave usando un detergente suave.

- No utilice ningún producto de limpieza cáustico o abrasivo.
- Para paneles frontales de aluminio, utilícese un limpiador suave de ventanas y para los paneles frontales de acero inoxidable utilice un limpiador para acero inoxidable.

Dimensiones del interior del horno

¡Precaución!

Limpie el electrodoméstico tan pronto como se haya enfriado. Esto hace más fácil quitar cualquier depósito y no se quemará.

- Encienda la luz del horno.
- Limpie el horno con agua y el líquido lavavajillas. Déjelo secarse. No utilice ningún limpiador abrasivo.
- Quite los depósitos persistentes con un producto especial de la limpieza del horno.

Importante: ¡Al usar un aerosol limpiador, es esencial seguir las instrucciones del fabricante!

No limpie el burlete de la puerta a mano.

Accesorios

Limpie los accesorios tras su uso (estantes, bandejas, soportes del estante, etc.) y déjelos secarse completamente. En caso de necesidad, trate por adelantado para ablandar depósitos.

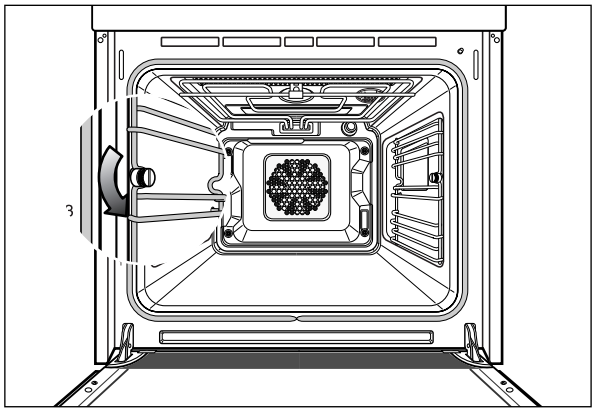
Limpieza y cuidados

Soportes del estante

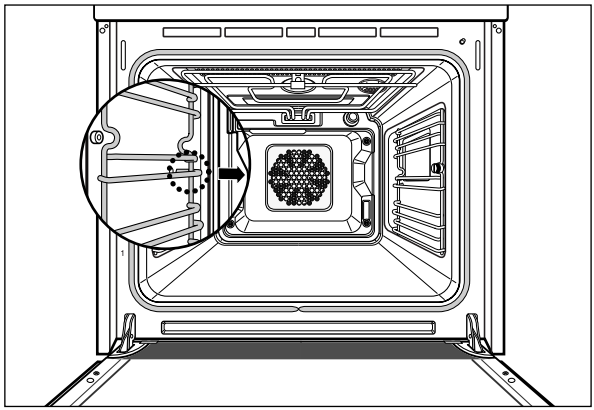
Los soportes del estante en las paredes laterales izquierda y derecha del horno se pueden quitar para ser limpiados.

Extracción de las correderas laterales

1. Retire el tornillo que sujeta cada una de las guías en su respectiva posición.

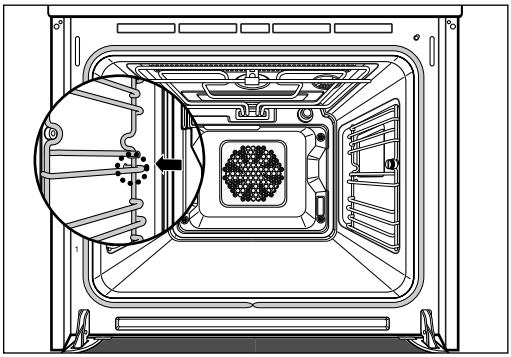


2. Retire estos dispositivos que sirven de apoyo a las bandejas.

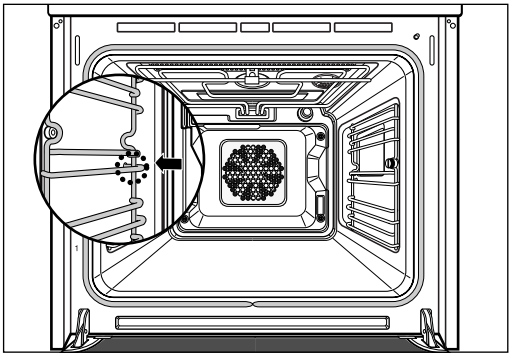


Para substituir, siga las instrucciones siguientes:

1. Introduzca la barra de la guía en su respectivo agujero.



2. Deslice los entrantes en las guías, sobre las cabezas de los tornillos. Apriete los tornillos de nuevo, en su totalidad.



Filtro de la grasa

Permita que el horno se enfríe totalmente antes de quitar el filtro de la grasa.

El filtro de la grasa se acopla al protector del ventilador.

Para quitar, simplemente levante y extraiga.

1. Limpie el filtro de la grasa con agua caliente y líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
2. Para quitar depósitos quemados difíciles, puede sumergir el filtro de la grasa en agua caliente agregando 2-3 cucharillas de líquido lavavajillas para ablandar los depósitos.

Luz del horno

¡Riesgo de descarga eléctrica!

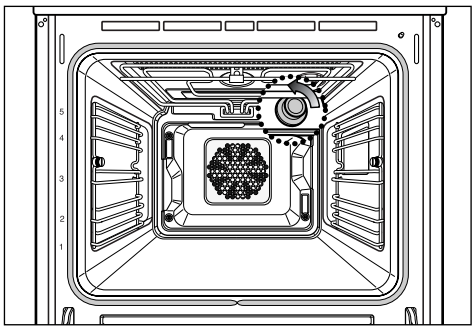
Los contactos de la lámpara del horno están cargados de corriente:

• Desconecte el horno antes de cambiar la bombilla.

A fin de proteger la bombilla y su superficie, se recomienda que coloque un paño en la parte inferior del horno.

Sustitución de la luz del horno

1. Desenrosque la lámpara girándola hacia la izquierda.
2. Sustituya la bombilla (Tipo E14, 230V, 25 vatios, resistente a 300ºC).



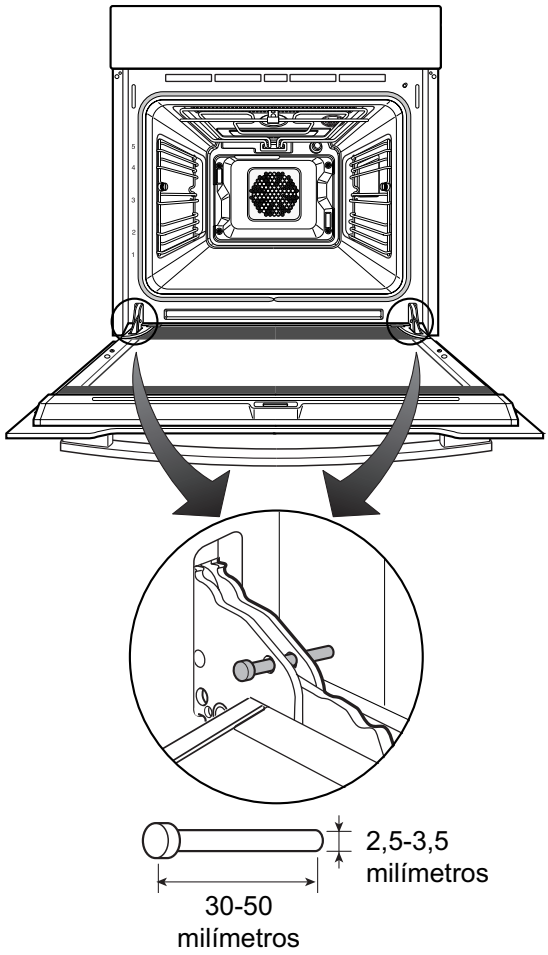
* Compruebe la bombilla con el servicio de atención al cliente o en la tabla especializada.

Puerta del horno

La puerta del horno se puede quitar para ser limpiada.

Quitar la puerta del horno

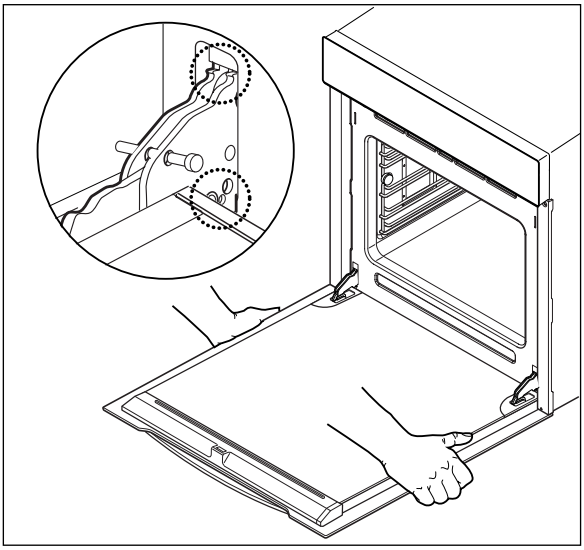
1. Abra la puerta del horno completamente. Inserte los pasadores de fijación en las aberturas de ambas bisagras (pasadores de fijación incluidos con los accesorios).



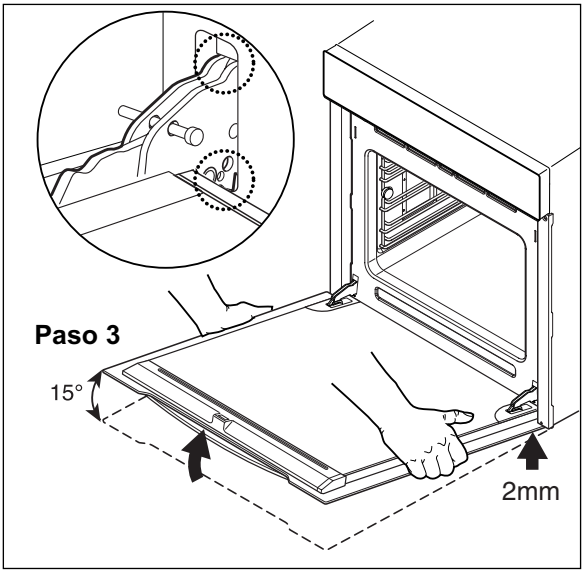
< Pasador separador >

Puerta del horno

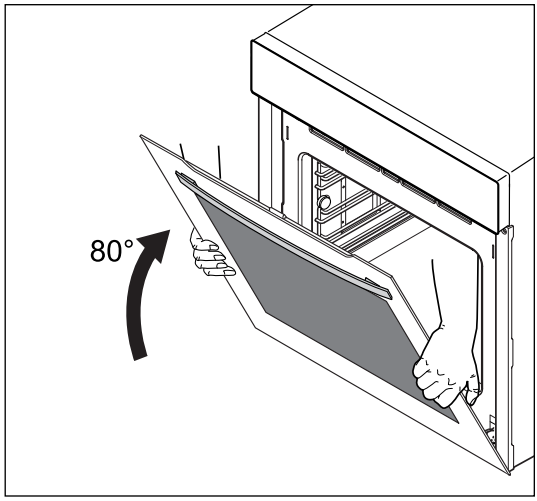
2. Agarre la puerta del horno en el centro de los dos lados.



3. Dé vuelta a la puerta unos 15 grados hacia arriba y levante el área de las bisagras aproximadamente 2 milímetros verticalmente.



4. Ahora dé vuelta a la puerta aproximadamente 80 grados hasta que las bisagras estén totalmente fuera de las aberturas. Coloque la puerta con su exterior hacia abajo sobre una superficie suave y lisa, p.ej. una manta, para evitar rayarla.

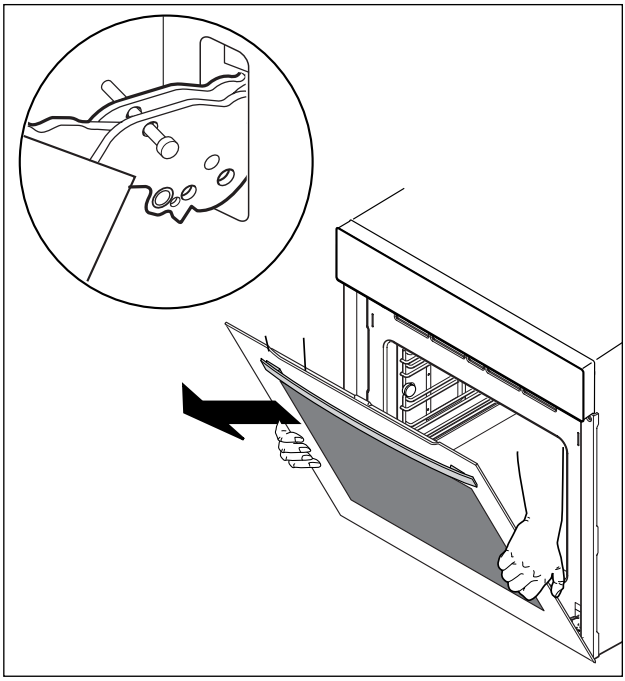


⚠ ADVERTENCIA:

Por razones de seguridad, los pasadores de fijación no se deben quitar de las bisagras de la puerta cuando la puerta está abierta.

Consejo:

Si se han perdido los pasadores de fijación, puede utilizar una barra de metal adecuada o un clavo.

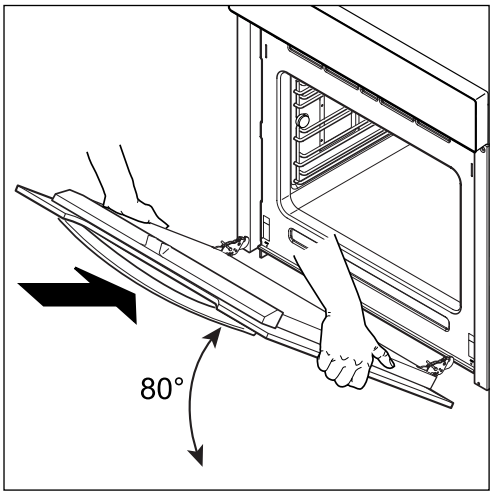


Puerta del horno

Volver a colgar la puerta del horno

Los pasadores de fijación deben estar en su lugar en las bisagras.

1. Agarre la puerta con ambas manos, colocando cada uno en el centro a los lados.
2. Coloque las bisagras de la puerta hasta que se asienten completamente en las aberturas de la bisagra. 1
3. Gire la puerta en plano horizontal y quite los pasadores de fijación de las bisagras. 2
4. Volver a colgar la puerta del horno.







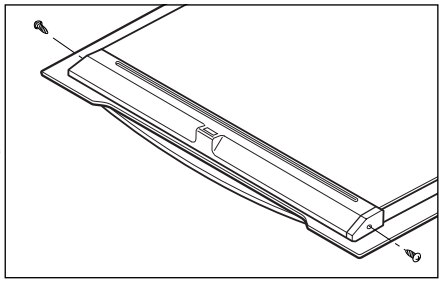
* No quite los pasadores de separación hasta que la puerta se haya colocado nuevamente en su posición con seguridad.

Panel de cristal del relleno en puerta del horno

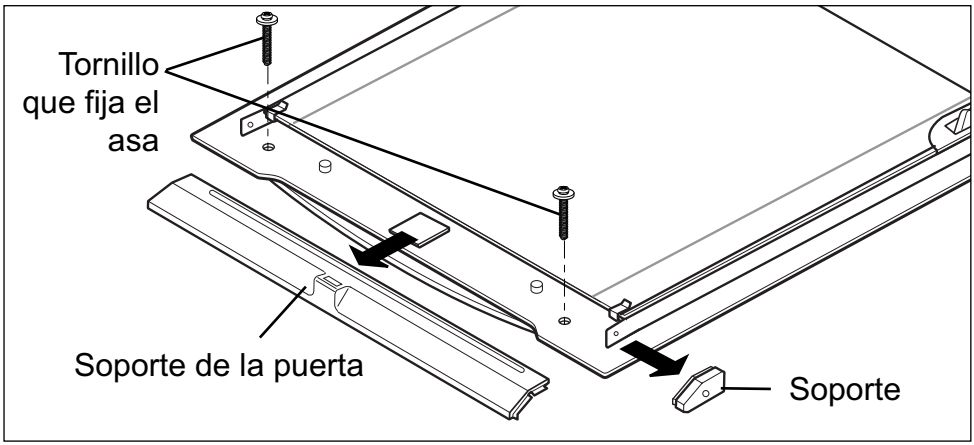
La puerta del horno se instala con cuatro paneles de cristal, montados uno detrás del otro. Los paneles de cristal internos se pueden quitar para limpiar.

⚠ **ADVERTENCIA:** ¡Sólo quite los paneles de cristal con la puerta del horno quitada de sus bisagras!
Si la puerta está en su lugar, puede saltar debido a la pérdida de peso, ocasionando lesiones. (No quite los pasadores de fijación de las bisagras!)

NOTA! Si se aplica alguna fuerza (especialmente en los bordes del panel de cristal frontal), el cristal puede romperse. Coloque la puerta del horno en una superficie suave, lisa con el asa mirando hacia abajo.

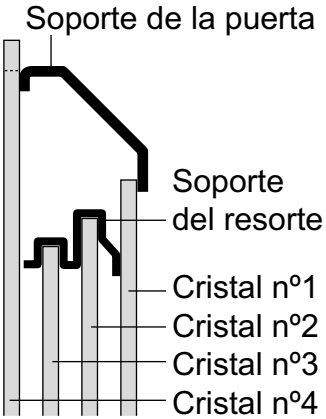


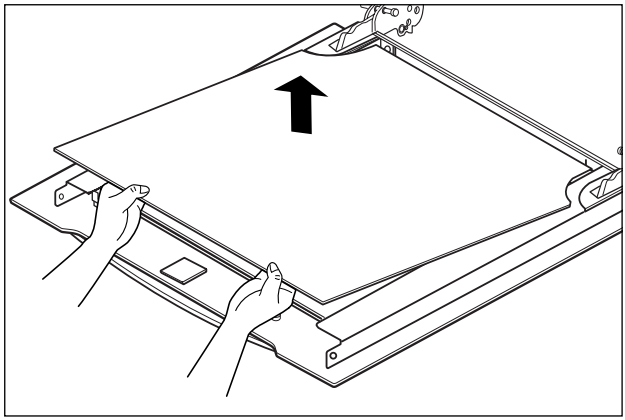
1. Quite los dos tornillos del lado derecho e izquierdo de la puerta.
2. Quite los dos soportes laterales de plástico. Quite la cubierta metálica superior que hay sobre los paneles de cristal de la puerta. Quite los dos tornillos que aseguran el asa de la puerta.



Puerta del horno

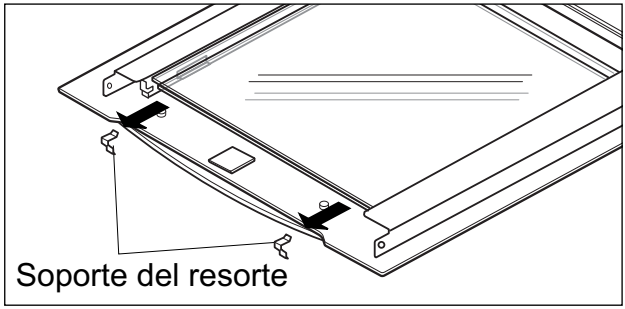
3. Ahora puede quitarse el panel de cristal más interno de la puerta.



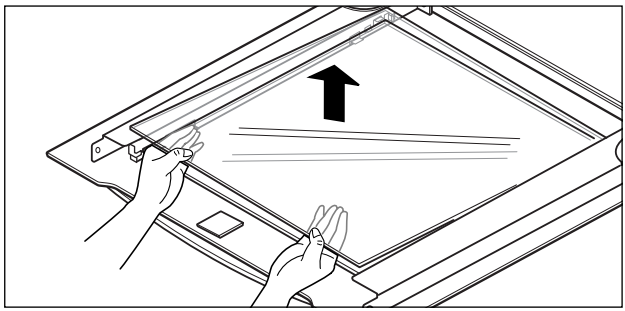


Nota: Limpie los cristales con agua caliente o líquido lavavajillas y seque puliendo con un paño limpio suave.

4. Quite los dos retenes por resorte de los paneles 2 y 3.



5. Pueden quitarse ahora los paneles 2 y 3.

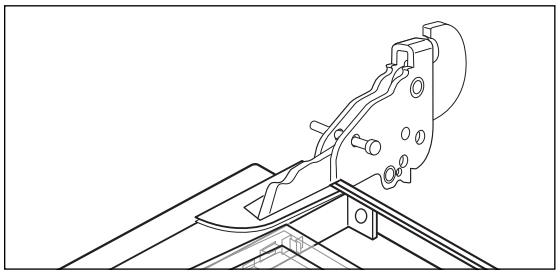


Limpieza de los paneles del cristal

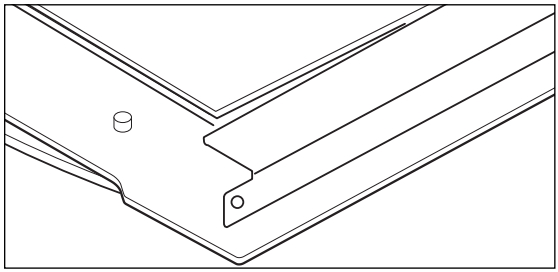
Limpie los paneles de cristal con un detergente suave. No utilice ningún material limpiador abrasivo o limpiacacerolas.

Substituir los paneles del cristal

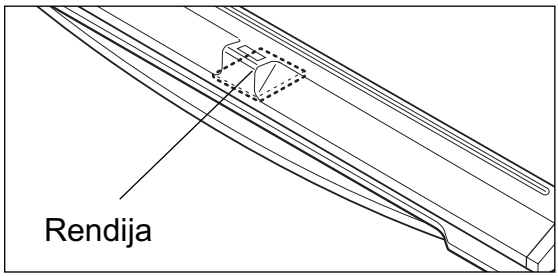
1. Substituya ambos paneles de cristal. Vuelva a poner los retenes por resorte entre los paneles 3 y 2.



2. Coloque el aislador en su posición apropiada y atornille en el asa de la puerta, apretando en ambos lados.



3. Substituya el panel 2, la cubierta superior de metal y los soportes laterales de plástico. Al volver a montar la puerta, asegúrese de que la sección central está insertada correctamente en la hendidura proporcionada.



4. Asegure los soportes plásticos atornillando en la puerta.

Solución de problemas

Avería	Causa posible	Solución
El horno no se calienta.	Horno no encendido.	Encienda el horno.
	Reloj no ajustado.	Reajuste el reloj (refiera a la sección "Antes del uso inicial").
	No se han seleccionado los ajustes necesarios.	Compruebe los ajustes.
	Fallo en la fuente de alimentación principal. Se ha disparado el sistema eléctrico protector o los fusibles.	Compruebe los fusibles y el sistema protector. Si se repite la avería, consulte con un electricista cualificado.
El horno no se calienta incluso después de ajustar la función y la temperatura.	Se ha activado un programa automático para empezar más tarde.	Cancele el programa automático o reajústelo.
El símbolo de servicio aparece junto con un código de error.	Avería en el sistema electrónico.	Ponga en contacto con su centro de servicio local del cliente.
Parpadeará el tiempo en la pantalla electrónica del reloj.	Ha habido un apagón.	Reajuste el reloj (refiera a la sección "Antes del uso inicial").
Luz del horno no funciona.	Se ha roto la bombilla.	Substituya la bombilla (consulte la sección "Limpieza y cuidados").

Si la avería no se puede rectificar siguiendo las medidas antedichas, póngase en contacto con su centro de atención al cliente local.

NOTA! El electrodoméstico no debe utilizarse si está defectuoso. Si ocurre una avería, debe aislarse el electrodoméstico quitando el enchufe de la red o apagarse quitando el fusible.

Únicamente un electricista profesional con la formación y cualificaciones debidas debe reparar el electrodoméstico. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden dar lugar a daños considerables.

En caso de una avería, la reparación realizada por personal no cualificado, podría causar daños en el producto, los cuales anularían las prestaciones de la actual garantía.

Códigos de error

Código de error	Causa probable	Solución
F-1	El sensor (resistencia) está cortocircuitado.	Llame su centro de servicio local de LG.
F-2	El sensor (resistencia) está abierto. La puerta se bloqueará como si el horno estuviese en modo autolimpiador.	Llame su centro de servicio local de LG.
F-3	La puerta de bloqueo del sistema tiene problemas. (Sólo para el modelo autolimpiador) La temperatura del horno es, de modo anormal, demasiado alta. (Sólo para el modelo autolimpiador)	Apague la fuente de alimentación y vuelva a conectarla (después de unos 10 segundos) otra vez. Si se abre la puerta, puede utilizar el horno a excepción del modo autolimpiador. Llame su centro de servicio local de LG.

¡Precaución! ¡Únicamente un electricista profesional con la formación y cualificaciones debidas debe reparar el electrodoméstico! Puede haber un peligro considerable de reparaciones incorrectas.

¡Precaución! No utilice el electrodoméstico si está dañado. En caso de una avería o de un fallo, apague el interruptor de la red. En caso de una avería, las visitas de los técnicos del servicio de cliente o el distribuidor no están cubiertas por garantía, incluso durante el período de la garantía, si la causa del fallo es el resultado de un uso anormal por parte del cliente.

Especificaciones técnicas

Conexión a la red	220–240 V 1AC/2NAC/3NAC 50 Hz
Consumo de energía maximo	10,5 kW
Horno consumo de energía	3500 watt

Dimensiones del interior del horno

Ancho x alto x largo	30,0 x 42,4 x 41,6 cm
Volumen (capacidad útil)	55 litros

Especificaciones técnicas

Regulaciones, normas y directivas

Este electrodoméstico cumple con las normas siguientes:

- EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 (Seguridad de los electrodomésticos eléctricos para uso doméstico y para propósitos similares).
- EN 60 350 o DIN 44546/44547/44548 (Características de funcionamiento de cocinas domésticas eléctricas, placas calientes, hornos y grills).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Parte 14–2
- EN 55014 / VDE 0875 Parte 14 / 1999–10
- EN 61000 / VDE 0838 Parte 2 / 1999–10
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Parte 3 (Requisitos básicos relacionados con interferencias electromagnéticas (EMI))

Este electrodoméstico cumple con las normas siguientes:

- 73/23/EEC publicada 19.02.1973 (Bajos voltajes), incluyendo suplemento 90/683/EEC
- 89/336/EEC issued 03.05.1989 (EMI), incluyendo suplemento 92/31/EEC
- 93/68/EWG (Marcas identificativas)

Instrucciones de instalación

Importante: la instalación sólo debe llevarla a cabo un electricista profesional cualificado.

El horno se debe instalar de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Instrucciones de seguridad para el instalador

- Durante la instalación, asegúrese de que ninguna persona pueda entrar en contacto con los componentes vivos.
- El alojamiento en el cual se instale el horno debe cumplir con los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.
- El horno debe ser instalado por un electricista profesional cualificado, de acuerdo con las regulaciones y normas correspondientes.
- El horno es un electrodoméstico pesado y debe transportarse con gran cuidado.
- Antes del uso inicial, quite todo el embalaje, tanto externo como del interior del electrodoméstico.
- No puede hacerse ninguna modificación a las características técnicas del horno.
- El área integrada de cocinado o las placas calientes llevan conexiones especiales. Éstas sólo pueden acoplarse a las conexiones correspondientes y apropiadas del mismo tipo.

Atención al cliente y piezas de repuesto

Si requiere a piezas de repuesto o la presencia de un técnico, póngase en contacto con su centro de atención al cliente local de LG.

Su llamada será dirigida automáticamente al centro de atención al cliente responsable de su área según su código postal. Puede encontrar la dirección de su centro de atención al cliente local.
Le rogamos que tenga los detalles siguientes a mano:

1. Su nombre y dirección, incluyendo su código postal.
2. Su número de teléfono.
3. Detalles exactos sobre la naturaleza del problema.
4. El modelo, la serie y el número de producción. Estos detalles se encuentran en la placa de potencia nominal situada en el borde interno derecho de la puerta del horno.
5. Su recibo con la fecha de compra. Recuerde por favor que la prueba de la compra se necesita para cualquier demanda de la garantía. Antes de solicitar una demanda de la garantía, asegúrese de haber leído totalmente la sección "Solución de problemas". Habrá una carga para cualquier inspección realizada por parte de un técnico si resultase que no hay avería mecánica o eléctrica presente en el electrodoméstico.

Servicio de atención al cliente

Para preguntas generales sobre electrodomésticos de LG u otros detalles de los productos LG, póngase en contacto por favor con nuestro centro de atención al cliente.

Nota

Nota

Nota

Nota

LG Electronics Inc.

Cómo deshacerse de aparatos eléctricos y electrónicos viejos

1. Si en un producto aparece el símbolo de un contenedor de basura tachado, significa que éste se acoge a la Directiva 2002/96/CE.
2. Todos los aparatos eléctricos o electrónicos se deben desechar de forma distinta del servicio municipal de recogida de basura, a través de puntos de recogida designados por el gobierno o las autoridades locales.
3. La correcta recogida y tratamiento de los dispositivos inservibles contribuye a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud pública.
4. Para obtener más información sobre cómo deshacerse de sus aparatos eléctricos y electrónicos viejos, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basuras o el establecimiento donde adquirió el producto.

Fabricado en Corea